T:WIN
BY CHEF CENTRE
GRILL

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO E GUIDA PER L'UTENTE

Combinazione griglia a gas e griglia a carbonella, modelli T30CH, T30CHS, T30D, T30DS

CE Certificato: 0845
P.I. N°. 0845CP0090

Strumenti necessari per il montaggio:

Cacciavite Phillips, pinze o chiave inglese

⚠ PERICOLO ⚠

Se si sente odore di gas:
1. Chiudere il gas che va alla griglia.
2. Spegnere ogni fiamma scoperta.
3. Aprire il coperchio.
4. Se l'odore persiste tenersi lontano dalla griglia e chiamare immediatamente i vigili del fuoco.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare incendi o esplosioni che potrebbero causare danni alle proprietà, infortuni o morte.

⚠ PERICOLO ⚠

1. Non lasciare mai questa griglia incustodita.
2. Non usare mai questa griglia entro 3 m da qualsiasi struttura, materiale combustibile o altra bombola di gas.
3. Non usare mai questa griglia entro 7,5 metri da qualsiasi liquido infiammabile.
4. Non riempire un recipiente di cottura oltre la linea di riempimento massimo.
5. Non permettere mai a olio o grasso di superare la temperatura di 200° C. Se la temperatura supera i 200° C o l'olio comincia a fumare, spegnere immediatamente la fiamma o il gas.
6. I liquidi rimangono a temperature scottanti molto tempo dopo la cottura. Non toccare mai l'apparecchio di cottura prima che i liquidi siano raffreddati a non più di 45°.
7. Se dovesse verificarsi un incendio, tenersi lontano dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di spegnere con acqua un fuoco di olio o grasso.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare incendi o esplosioni che potrebbero causare danni alle proprietà, infortuni o morte.

AVVISO

Per uso esclusivo all'esterno (fuori da qualsiasi tipo di ambiente chiuso)

AVVISO

Se si sente odore di gas:

- Chiudere il gas che va alla griglia.
- Spegnere ogni fiamma scoperta.
- Aprire il coperchio della griglia.
- Se l'odore persiste tenersi lontano dalla griglia e chiamare il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

AVVISO

- Non utilizzare o conservare benzina, cherosene, alcool o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze di questa griglia o di qualsiasi altro apparecchio di cottura.
- Ogni bombola di gas propano liquido NON collegata per l'uso con l'apparecchio non deve essere conservata vicino a questo o ad altri elettrodomestici.

- Per il funzionamento del lato a gas di questa griglia è necessaria una bombola di gas propano liquido. Tale bombola di propano liquido NON è inclusa.
- Questa griglia a gas è prevista solo per uso domestico, non deve essere utilizzata per scopi commerciali.

PERICOLO

- Non usare MAI la griglia a gas o carbonella per cucinare o riscaldare ambienti interni.
- Non utilizzare mai la griglia in una barca o roulotte.

I fumi di combustione sia dalla griglia a gas che della carbonella sono tossici e possono causare malattie gravi e possibilmente la morte.

AVVISO

La combustione di gas propano può produrre la formazione di composti chimici noti nello stato della California, Stati Uniti d'America, come cause di difetti di nascita, cancro e altre gravi malattie.

AVVISO

Leggere questo manuale di installazione prima di montare o fare la manutenzione di questa griglia.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare incendi o esplosioni che potrebbero causare danni alle proprietà, infortuni o morte.

IMPORTANTE

Conservare queste istruzioni dopo averle lette, potrebbero servire per un futuro riferimento.

Prima di montare e di utilizzare la griglia leggere tutte le garanzie e le istruzioni di montaggio.

Prima di montare la nuova griglia estrarre tutte le parti dalla scatola. Rimuovere con attenzione tutto il materiale di imballaggio e disporre tutte le parti per un facile accesso e identificazione. Non gettare il cartone o la confezione fino a quando la griglia è completamente assemblata e funzionante in modo soddisfacente.

Per assemblare correttamente la griglia occorrono solo due attrezzi:
- ***cacciavite a croce***
- ***pinze o chiave inglese (attrezzi non inclusi)***

La griglia è pesante e deve essere spostata durante il montaggio e prima dell'uso. Assicuratevi di avere l'aiuto di un amico.

CHEF CENTRE AG
Oberfeld 3, CH 6037 Root
info@chefcentre.ch
www.chefcentre.ch

CHEF CENTRE DE
Berliner Str. 42, D-16540 Hohen Neuendorf
chefcentre@web.de
www.chefcentre.de

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. **Non usare mai accendini, benzina, cherosene, o alcool per accendere la griglia a gas.**

2. **La bombola del gas propano liquido deve essere predisposta per rimozione di vapore, spurgo e deve avere un dispositivo di prevenzione di eccessivo riempimento.**

3. **Le bombole di gas propano liquido devono essere conservate all'aperto, fuori dalla portata dei bambini, e non devono essere immagazzinate in un edificio, garage o qualsiasi altro ambiente chiuso.**

4. **Il gruppo del regolatore di pressione e dei tubi fornito con la griglia deve essere utilizzato. Ogni sostituzione di gruppo di regolatore e di tubi flessibili deve seguire le specifiche del produttore dell'apparecchio a gas per cucinare all'aperto.**

5. **La bombola di gas liquido deve essere munita di un collare per proteggerne la valvola.**

6. **Non conservare una bombola di riserva di gas propano liquido sotto o vicino alla griglia.**

7. **Non riempire mai la bombola di gas liquido oltre l'80% della sua capacità. Per la rimozione del vapore e lo spurgo la bombola deve essere in posizione verticale.**

8. **Questo apparecchio di cottura a gas deve essere usato solo all'esterno e non deve essere utilizzato in un edificio, garage o qualsiasi ambiente chiuso.**

9. **Le seguenti distanze devono essere mantenute intorno alla griglia:**
   - **distanza minima per pareti dal retro e dai lati della griglia di cottura a gas: 1 metro;**
   - **non utilizzare sotto a strutture aeree combustibili;**
   - **solo per uso all'esterno;**
   - **se si immagazzina la griglia in ambiente chiuso, togliere la bombola di gas liquido.**

10. **L'apparecchio di cottura a gas per l'esterno non è destinato ad essere installato in o su imbarcazioni.**
11. **Controllare il tubo del gas prima di ogni utilizzo. Se il tubo ha qualche falla o usura, sostituirlo prima di utilizzare la griglia.**
12. **Non cercare di spostare la griglia mentre è accesa a gas o a carbonella.**
13. **Attendere un minimo di un'ora prima di toccare parti metalliche, fino a quando non sono raffreddate.**
14. **Non lasciare MAI la griglia incustodita durante l'uso.**
15. **Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla griglia durante l'uso.**

SE QUESTE ISTRUZIONI NON SI SEGUONO ATTENTAMENTE, SI PUÒ VERIFICARE UN INCENDO CHE CAUSA MORTE O LESIONI GRAVI!

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE PRECAUZIONI E LE ISTRUZIONI!

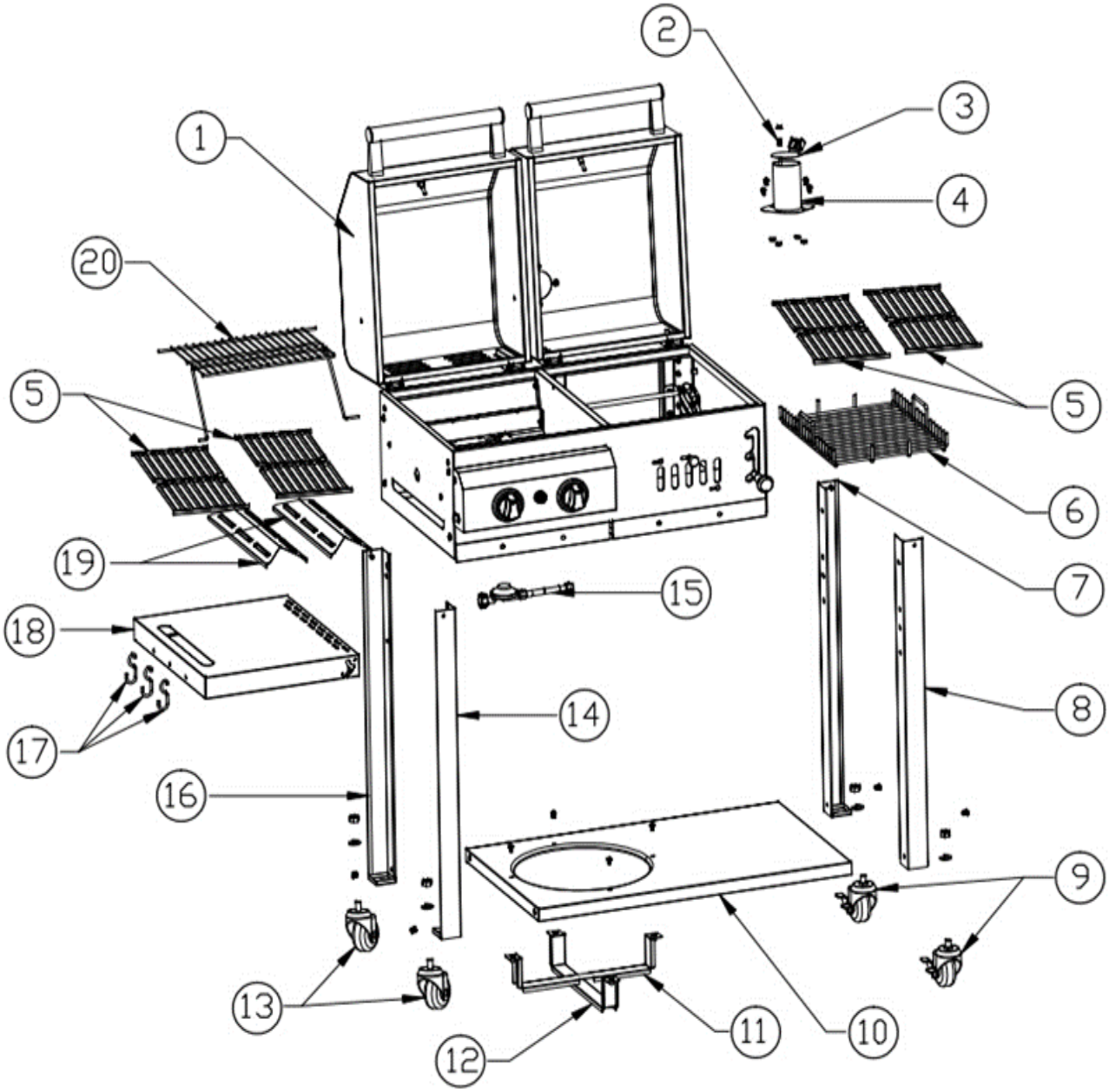
LA SICUREZZA È MOLTO IMPORTANTE – LA MANCATA OSSERVANZA DELLE PROCEDURE CORRETTE E DELLE PRECAUZIONI PUÒ CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, INFORTUNI O MORTE.

⚠ **PERICOLO**	**PERICOLO** ⚠
● La griglia è solo per uso all'esterno! ● NON utilizzare questa griglia per altro che la sua destinazione. ● Non lasciare la griglia incustodita durante l'uso. ● Non usare benzina, kerosene o alcool per accendere la carbonella, l'uso di uno di questi o di prodotti simili potrebbe causare un'esplosione che potrebbe causare gravi danni fisici. ● Non utilizzare mai la griglia sotto qualsiasi tettoia o tendone. Non usare mai all'interno di uno spazio chiuso, come verande, garage, edifici o tende. ● Tenere l'area libera da qualunque liquido infiammabile e materiale combustibile, incluso legno, piante secche, erba, carta, canovaccio e simili materiali. ● La griglia è CALDA durante l'uso e dopo l'uso. Evitare di toccare le superfici calde. Indossare sempre guanti protettivi durante l'utilizzo dell'affumicatore. ● Tenere i bambini e gli animali domestici sempre lontani dalla griglia. ● Non permettere a nessuno di condurre attività intorno alla griglia durante o dopo il suo utilizzo fino a quando l'unità non sia raffreddata. La griglia è calda durante il funzionamento e rimane calda per un certo tempo dopo il suo utilizzo. ● Indossare sempre scarpe e indumenti protettivi durante il funzionamento dell'affumicatore. ● Non usare mai oggetti di vetro, di plastica, o pentole di ceramica in questa griglia. ● Il coperchio del focolare sarà estremamente caldo. ● Quando si cucina con la griglia, il grasso dalla carne può gocciolare nella carbonella e causare un incendio di grasso. Se ciò dovesse accadere, chiudere il coperchio e gli sfiatatoi per soffocare la fiamma. ● Non usare acqua per spegnere gli incendi di grasso.	● Non spostare l'unità mentre è in uso. ● Non usare in presenza di vento. ● Prestare attenzione quando si apre il coperchio, poiché il vapore caldo o una fiammata potrebbero causare ustioni. ● Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che l'unità sia in buone condizioni. ● Usare cautela dopo che il fuoco è stato spento, la superficie rimane calda per qualche tempo. ● Assicurarsi che tutti i carboncini siano freddi prima di svuotare; se necessario versare acqua sui carboni prima di spostare la griglia. ● Quando non la si usa, conservare la griglia fuori dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto. ● Controllare spesso il livello di grasso e/o cenere nell'apposito recipiente e vuotarlo. Prestare la massima attenzione poiché l'affumicatore ed il recipiente di metallo per la cenere saranno caldi. ● Quando si apre il coperchio tenere le mani, il viso e il corpo a distanza di sicurezza dal vapore caldo e dalle fiammate. ● Non permettere a carbonella o legno e di rimanere sulle pareti della camera di cottura, perché questo ridurrebbe notevolmente la vita utile del metallo e la finitura dell'affumicatore. ● Per soffocare la fiamma chiudere tutti i coperchi e gli sfiatatoi. ● Non lasciare mai carboni e ceneri incustodite nella griglia. Prima di lasciare la griglia incustodita occorre rimuovere le ceneri ed i carboni rimanenti dall'affumicatore. ● Fare attenzione quando si solleva o sposta la griglia, per evitare sforzi e lesioni alla schiena. ● Smaltire nel modo prescritto tutto il materiale di imballaggio.

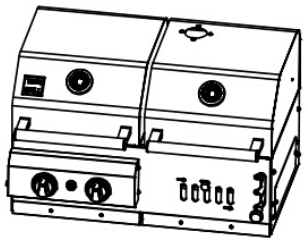
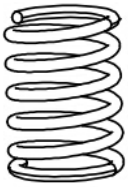
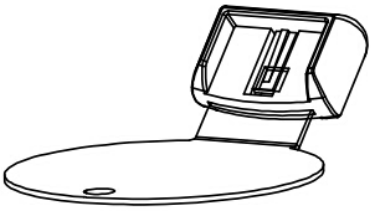
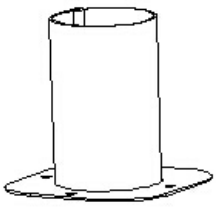
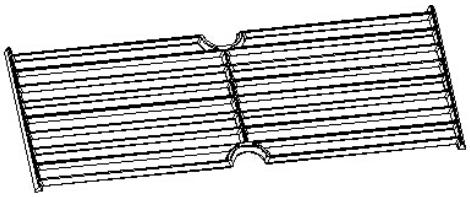
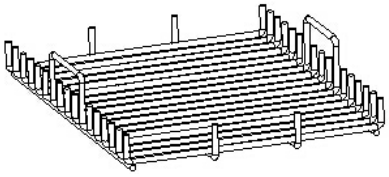
PRESTARE ATTENZIONE E USARE BUON SENSO NELL'UTILIZZARE LA GRIGLIA. PRIMA DI MONTARE E UTILIZZARE LA GRIGLIA LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, AVVERTENZE E PRECAUZIONI.

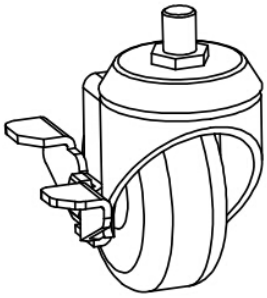
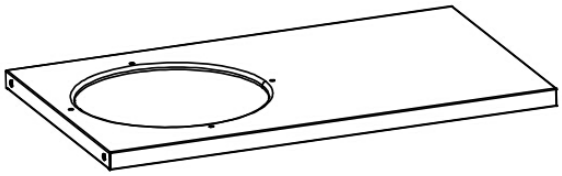
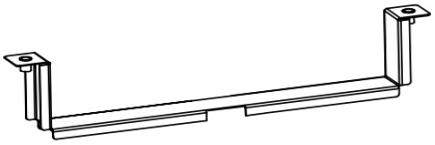
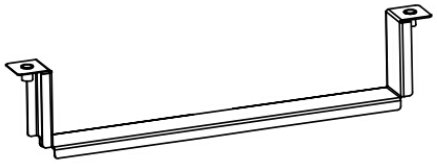
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

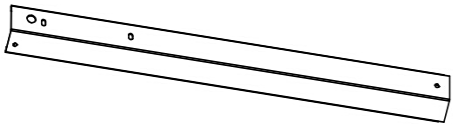
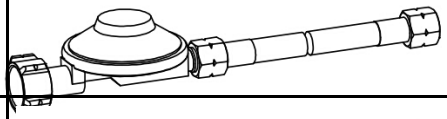
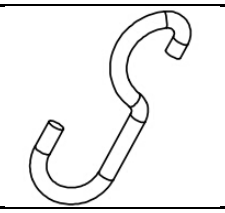
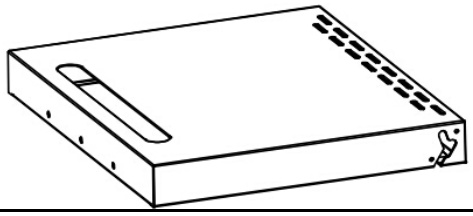
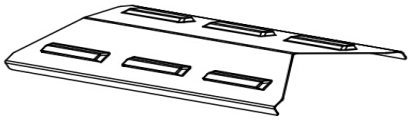
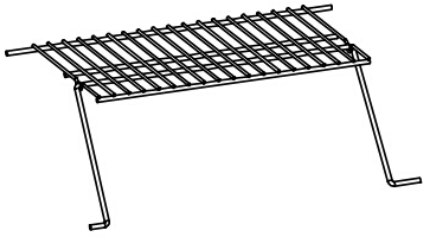
Istruzioni per il montaggio

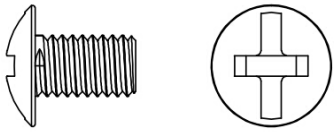
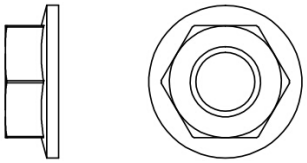
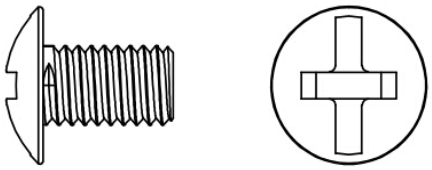
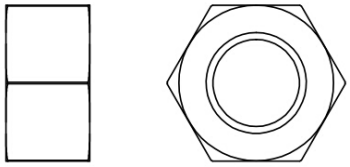
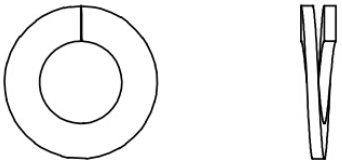
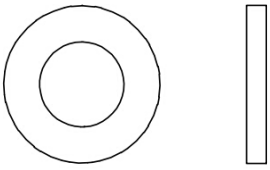
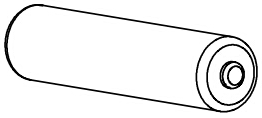


CONSERVARE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO

N° della parte	Nome della parte	Immagine	Quantità
1	Gruppo della cassa della griglia a gas e a carbonella		1 pezzo
2	Molla per il cappuccio del camino		1 pezzo
3	Cappuccio del camino		1 pezzo
4	Camino		1 pezzo
5	Graticola di ghisa per la cottura		4 pezzi
6	Graticola per legno		1 pezzo

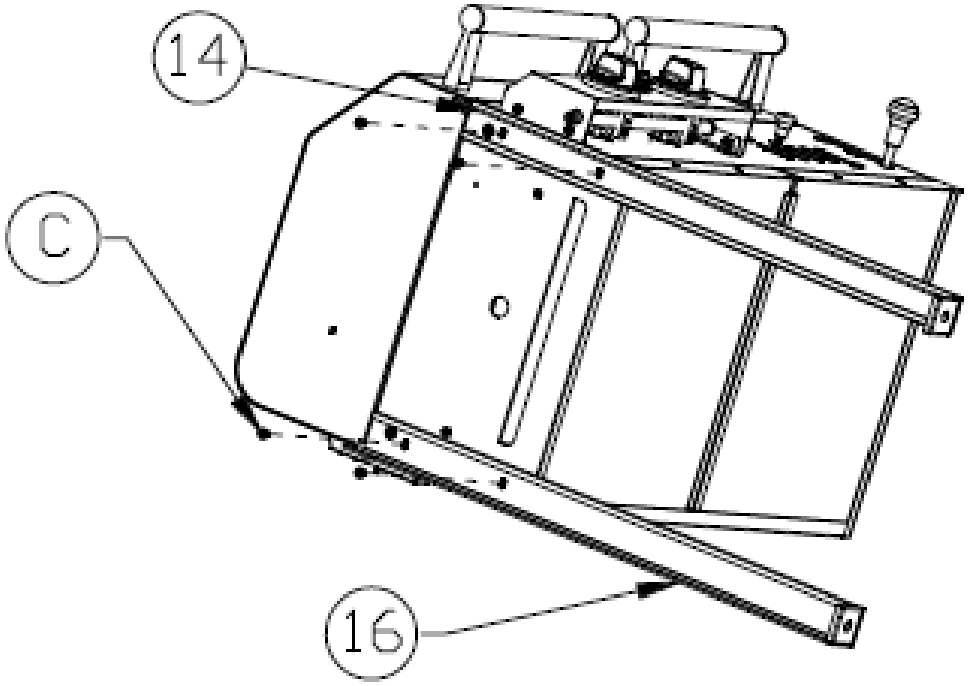
7	Gamba posteriore destra		1 pezzo
8	Gamba anteriore destra		1 pezzo
9	Rotella con fermo		2 pezzi
10	Ripiano inferiore		1 pezzo
11	Staffa A per la bombola di gas		1 pezzo
12	Staffa B per la bombola di gas		1 pezzo

13	Rotelle		2 pezzi
14	Gamba anteriore sinistra		1 pezzo
15	Tubo e regolatore		1 pezzo
16	Gamba posteriore sinistra		1 pezzo
17	Gancio a “S”		3 pezzi
18	Tavolino laterale		1 pezzo
19	Copertura per aroma		2 pezzi
20	Graticola per riscaldare		1 pezzo

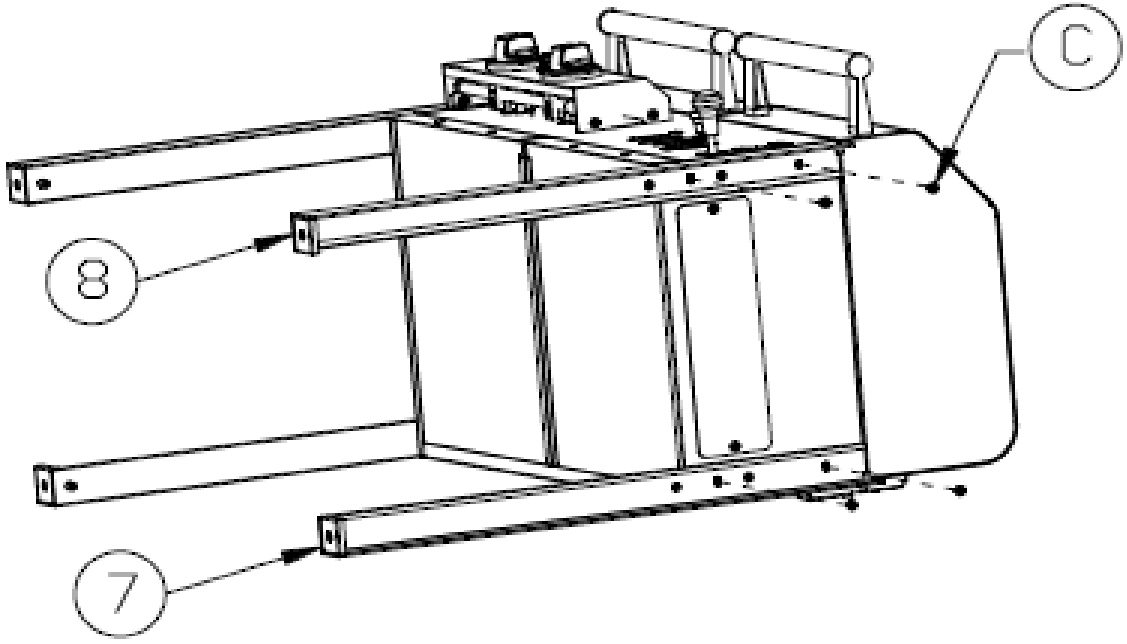
Pacchetto di minuterie			
N° della parte	Nome della parte	Immagine	Quantità
A	Bullone M5*10		4 pezzi
B	Dado M5		4 pezzi
C	Bullone M6*12		16 pezzi
D	Dado M6		1 pezzo
E	Dado M12		4 pezzi
F	Rondella elastica		4 pezzi
G	Rondella		4 pezzi
H	Batteria AAA		1 pezzo

Fasi di montaggio

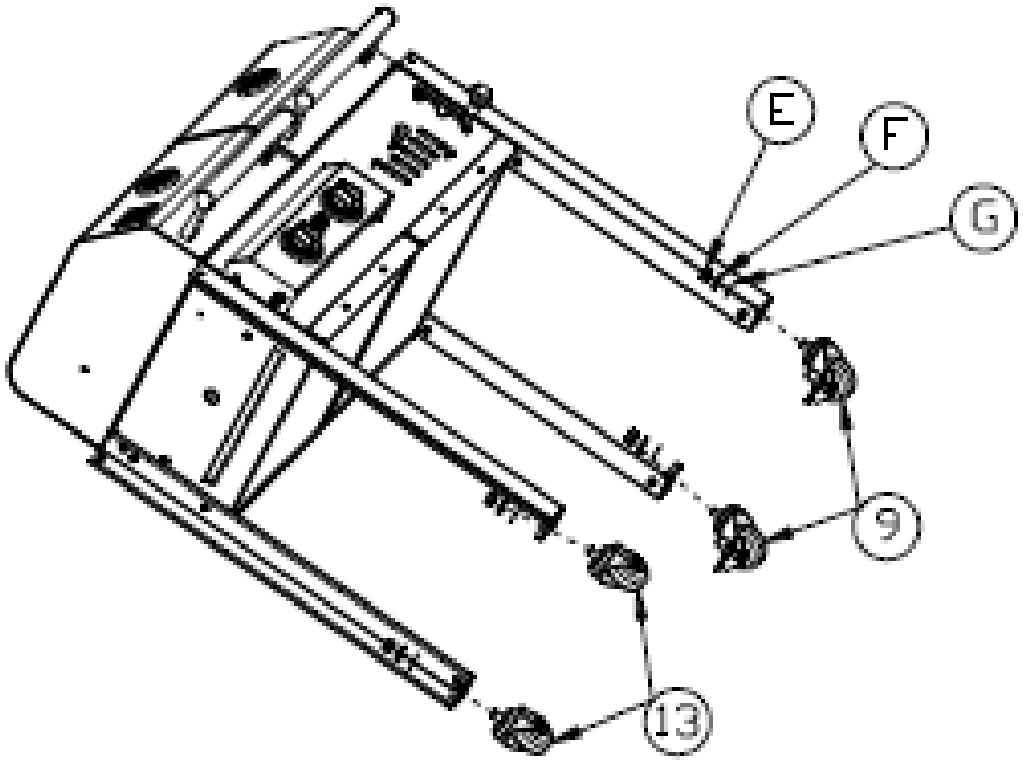
STEP1



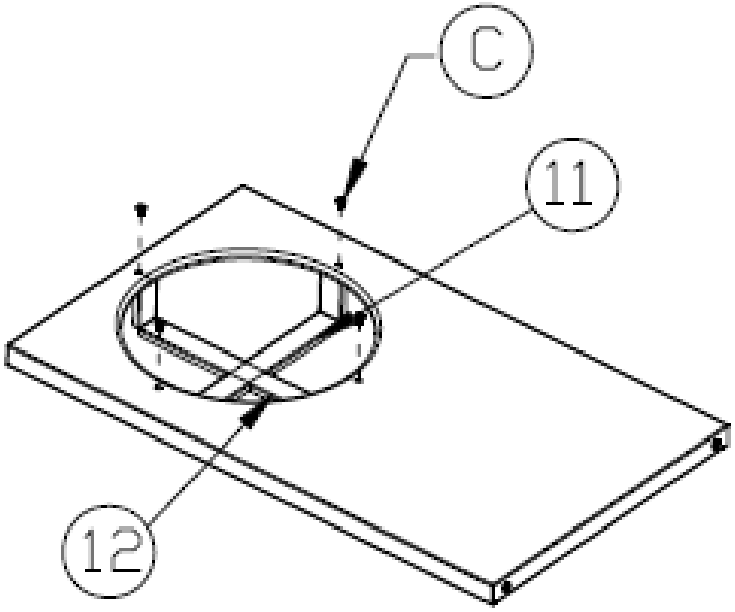
STEP2



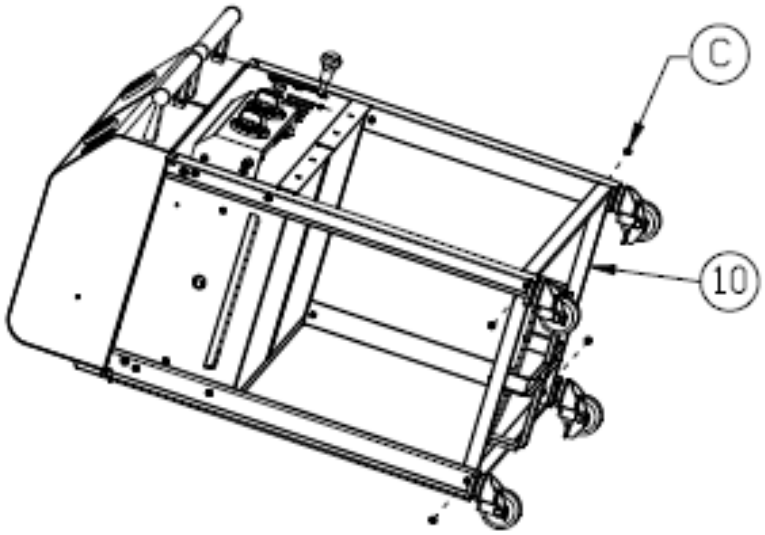
STEP3



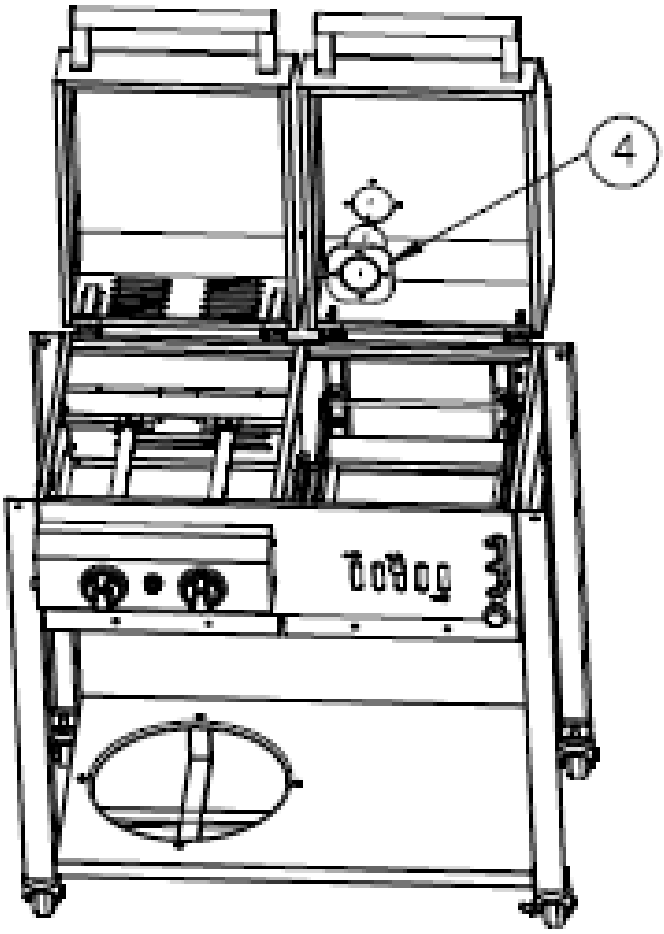
STEP4



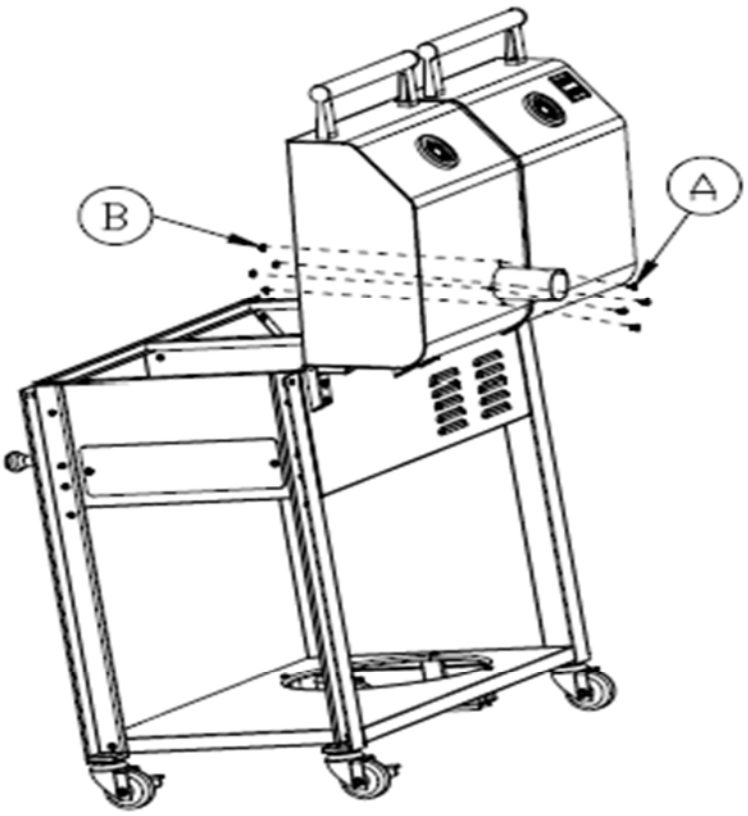
STEP5



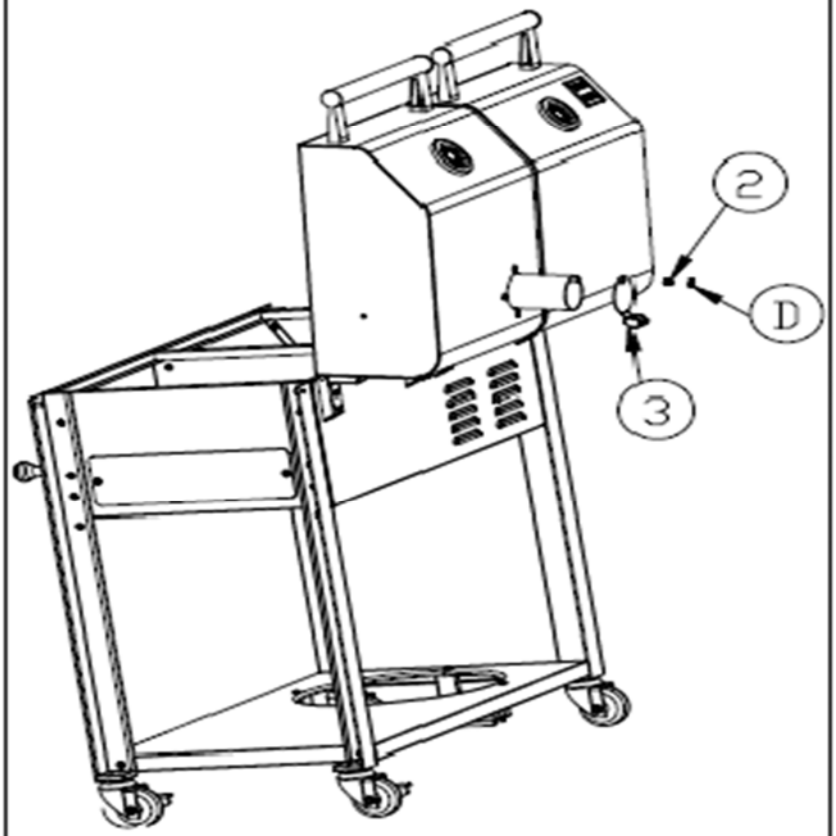
STEP6

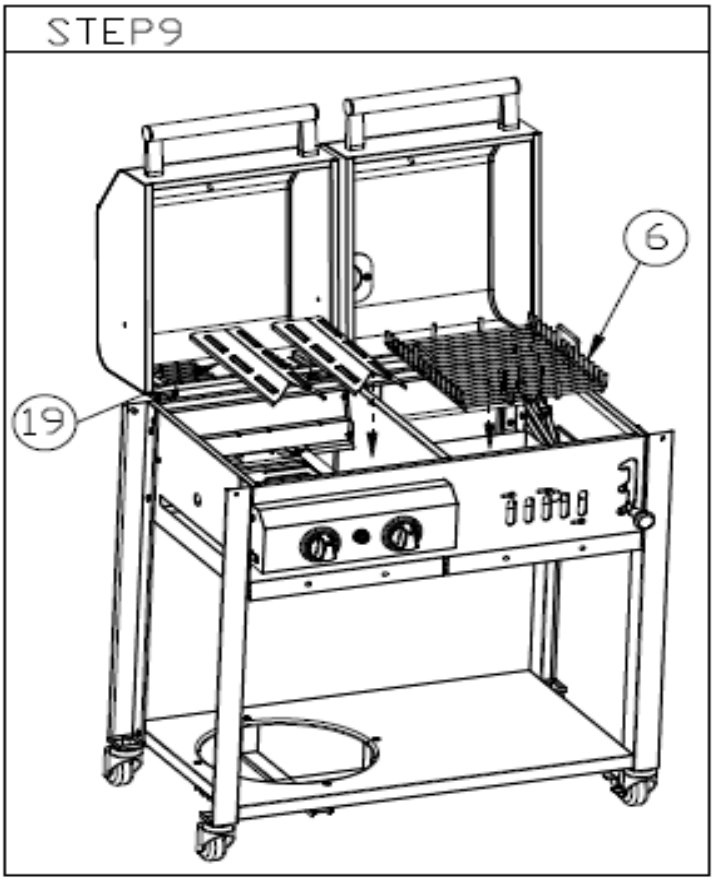


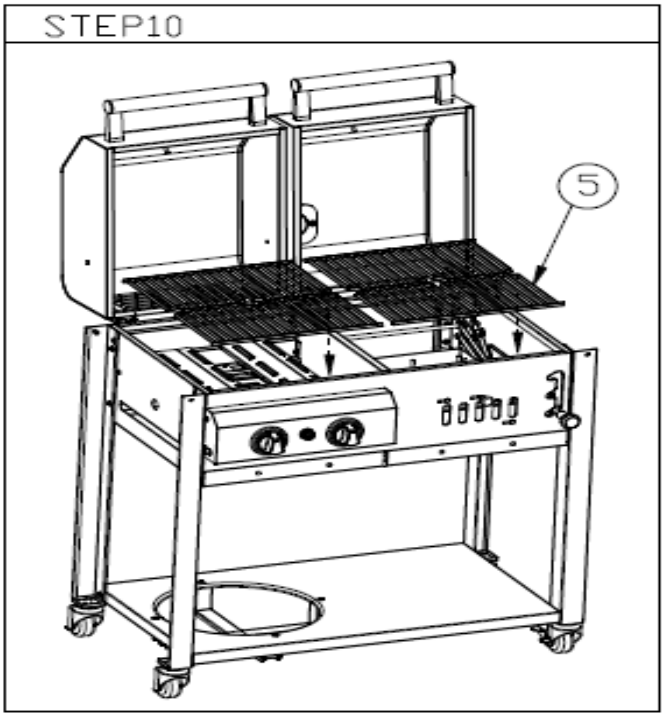
STEP7



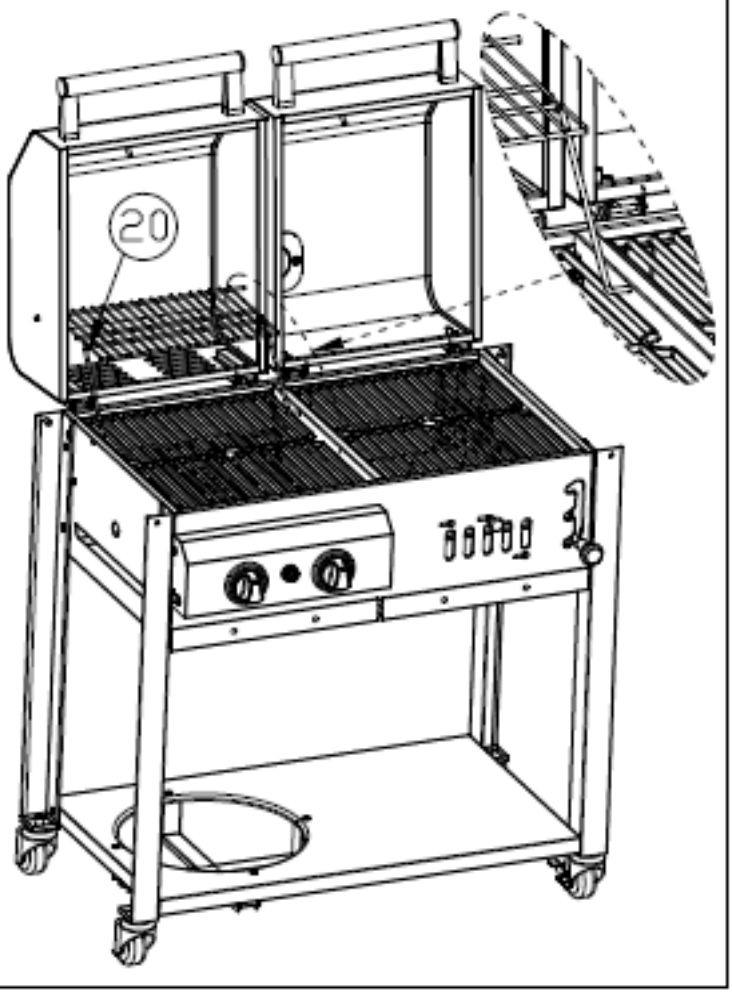
STEP8



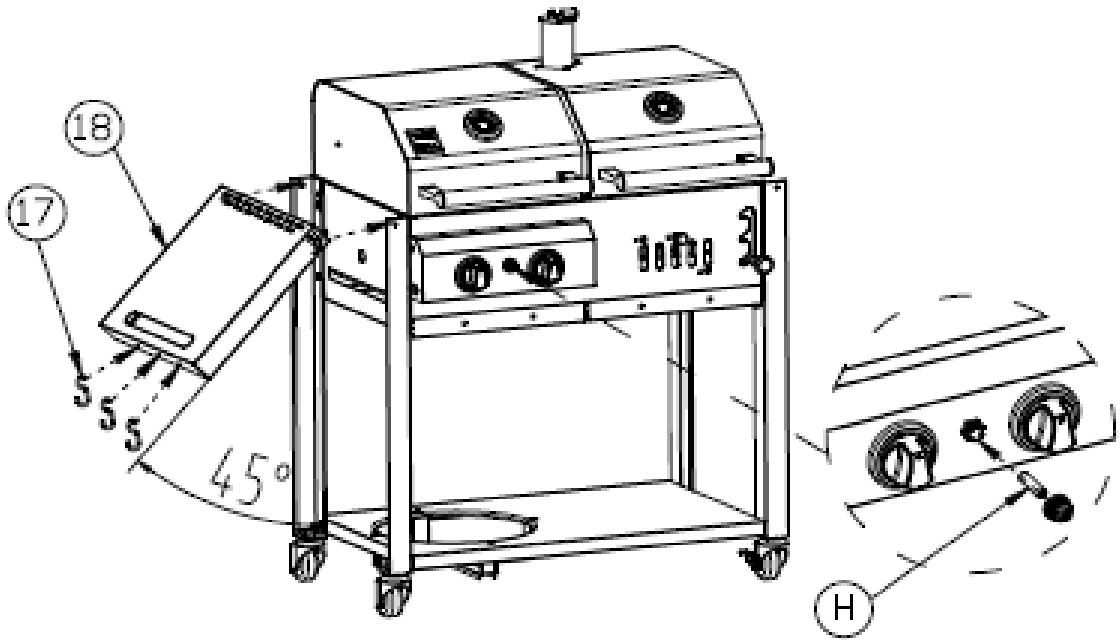

STEP9
6
19

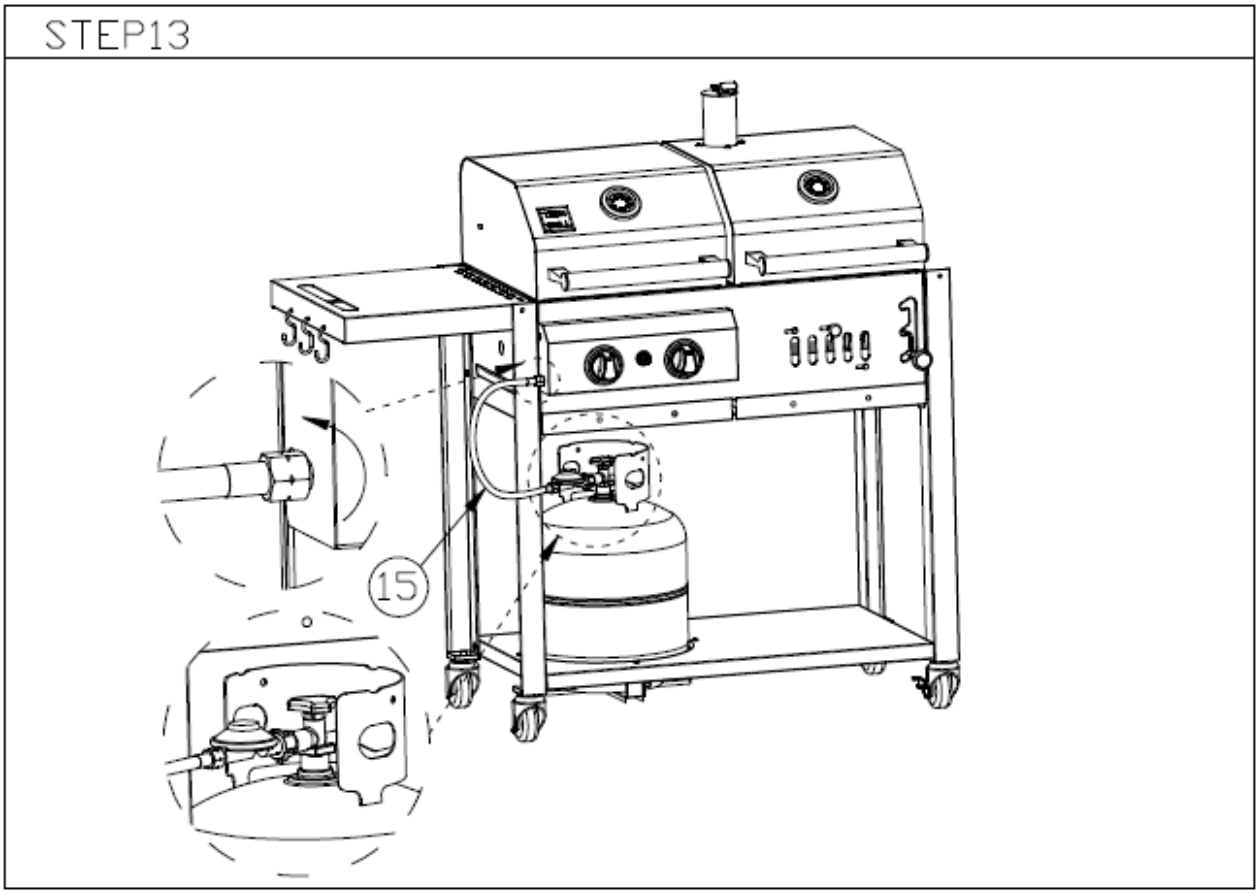

STEP10
5

STEP11



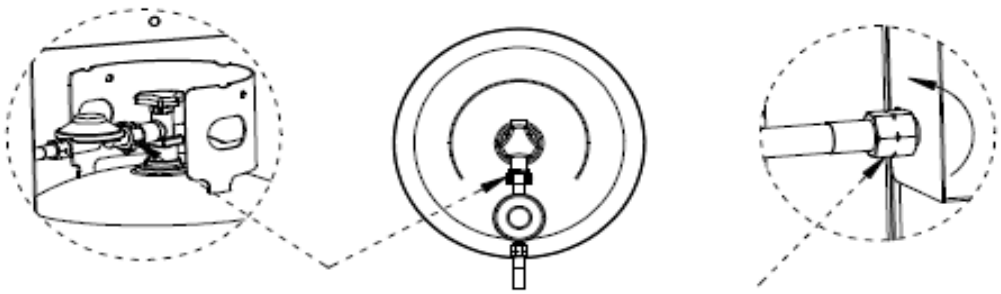
STEP12





Collegamento del gas e prova di tenuta

Gas Connections and Leak Test



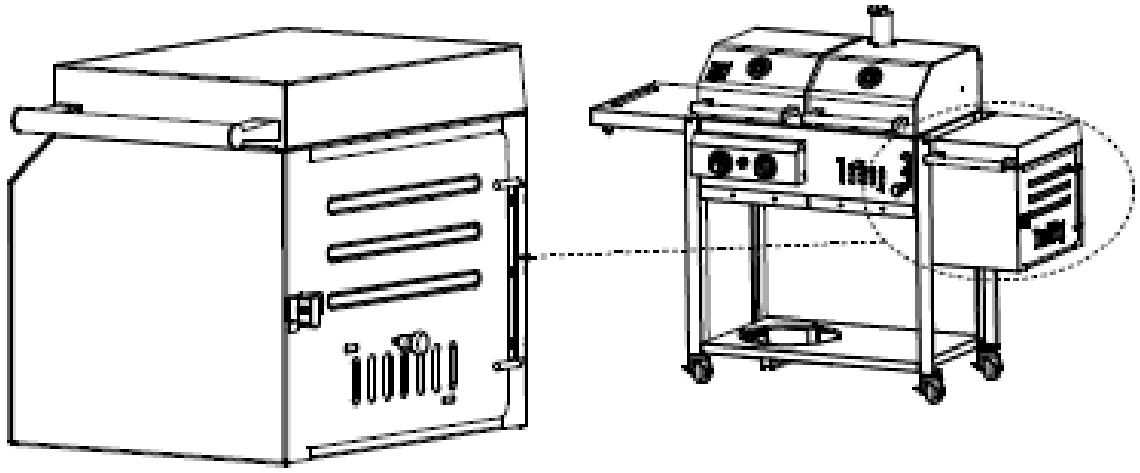
⚠ IMPORTANTE ⚠

Modelli T30CH e T30D — <u>L'AFFUMICATORE NOT È INCLUSO</u>.

L'affumicatore articolo N° SB15 può essere acquistato separatamente presso il rivenditore come accessorio.

PER I MODELLI - T30CHS E T30DS

FASE 14



Collegamenti

Utilizzare solo il tubo e il regolatore forniti a corredo di questa unità.

Il tubo flessibile e il regolatore forniti (immagine 15) devono essere collegati al collettore situato sul lato sinistro del pannello di controllo. Avvitare il dado del tubo sul bordo filettato del tubo che sporge sul lato sinistro del pannello di controllo. Serrare con una chiave. (Fare la prova di tenuta)

Collegare l'estremità del regolatore alla bombola del gas. (fare la prova di tenuta).

Utilizzare solo il regolatore per propano che è fornito.

Per una prestazione ottimale della griglia di consiglia di utilizzare gas propano.

Usare la bombola di propano da 7,5 kg.

Test di tenuta di gas

NON USARE FIAMME LIBERE PER RIVELARE EVENTUALI FUGHE DI GAS.

Assicurarsi che non vi siano fiamme libere nelle vicinanze mentre si verifica la presenza di eventuali perdite. Scintille o fiamme scoperte possono risultare in un incendio o un'esplosione che possono causare gravi infortuni e/o danni materiali.

Una prova di tenuta di gas dovrebbe essere eseguita prima del primo utilizzo della griglia, ogni volta che un raccordo gas viene scollegato e ricollegato, e dopo un periodo prolungato di disuso.

NON ACCENDERE FUOCHI DURANTE IL CONTROLLO DI FUGHE

Connessioni su cui eseguire la prova di tenuta:
a. Dalla bombola di gas al regolatore
b. Dal regolatore al tubo
c. Dal tubo al collettore

A questo punto il montaggio della griglia combinata è completa.

PER SICUREZZA, OSSERVARE TUTTE LE PRECAUZIONI E SEGUIRE LE ISTRUZIONI.

T30 T:WIN GRILL Elenco di parti di ricambio

N° oggetto	Quantità	Descrizione	Parte N°
1	1	Coperchio per griglia a gas	15T30-1
1A	1	Coperchio per griglia a carbonella	15T30-1A
1B	2	Maniglie di sollevamento del copercio con spaziatore	15T30-1B
1C	2	Indicatore di calore con dadi ad alette	15T30-1C
2	1	Molla per il cappuccio del camino	15T30-2
3	1	Cappuccio del camino	15T30-3
4	1	Camino per il coperchio della sezione a carbonella	15T30-4
5	4	Graticola di ghisa smaltata per la cottura	15T30-5
6	1	Vassoio per la carbonella	15T30-6
7	1	Gamba posteriore destra	15T30-7
8	1	Gamba anteriore destra	15T30-8
9	2	Rotelle con fermi	15T30-9
10	1	Ripiano inferiore	15T30-10
11	1	Staffa A per bombola	15T30-11
12	1	Staffa B per bombola	15T30-12
13	2	Rotelle	15T30-13
14	1	Gamba anteriore sinistra	15T30-14
15C	1	Tubo e regolatore da 50 mlbr per CH	15T30-15C
15D	1	Tubo e regolatore da 50 mlbr per DE, AT	15T30-15D
16	1	Gamba posteriore sinistra	15T30-16
17	3	Ganci a “S”	15T30-17
18	1	Tavolino laterale pieghevole per lato destro o sinistro	15T30-18
19	2	Coperture per aroma in acciaio inossidabile	15T30-19
20	2	Graticola per riscaldare per la griglia a gas	15T30-20
45	1	Manopola per sfiatatoio per lato a carbonella	15T30-45
46	1	Pannello di controllo	15T30-46
48	2	Manopola di controllo	15T30-48
49	1	Accendino elettronico senza batteria	15T30-49
50	1	Gruppo della valvola	15T30-50
52	2	Bruciatore in acciaio inox da 50 mlbr per CH, DE, AT	15T30-52
56	2	Elettrodo a spillo con filo	15T30-56
59	1	Pacchetto di minuterie	15T30-59
60	1	Guida per l’utente	15T30-60

Agenti di servizio alla Clientela:

Svizzera—CHEF CENTRE AG, info@chefcentre.ch

Germania— CHEF CENTRE Gmbh, chefcentre@web.de

ACCESSORI per la GRIGLIA COMBINATA T30

SB15 AFFUMICATORE

CG30E Coperta per griglia

GUP30 Graticola di ghisa

MC380 Termometro per carne

CS430 Accenditore per carbonella

Per ordinare accessori del T:WIN GRILL rivolgersi al rivenditore o visitare www.chefcentre.ch

GUIDA PER L'UTENTE

Collegamento della bombola di gas propano liquido alla griglia

- La bombola deve essere di propano liquido, da 7,5 kg.
- Maneggiare la bombola con cautela - non farla cadere.
- Quando non si utilizza la griglia, la bombola di gas propano liquido deve essere scollegata.
- Collegare il regolatore e stringere a mano con forza.
- Fare un test di tenuta ogni volta che si collega una bombola di gas propano liquido e prima di accendere la fiamma.
- Non utilizzare mai un fiammifero o una fiamma accesa per verificare eventuali fughe.
- Per testare, preparare una soluzione debole di acqua e detersivo. Spruzzare o tamponare la soluzione sul collegamento del regolatore alla valvola della bombola di propano liquido e su tutte le giunture nei collegamenti dei tubi fino alle valvole del bruciatore (che devono essere chiuse in posizione "OFF").
- Aprire la valvola della bombola di gas propano liquido e osservare se compaiono bolle nei punti di connessione. Se non vi è nessuna bolla tutto va bene.
- Se ci sono bolle, c'è una fuga da rimediare.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e ventilazione.
- La lunghezza massima del tubo non è superiore a 1,5 metri.
- Per EN 498: 2012 per la bombola di gas propano liquido
  1. "Diametro massimo o ampiezza:" - 310 millimetri
  2. "Altezza massima (regolatore incluso):" - 480 millimetri

Accensione della griglia

- Aprire sempre il coperchio prima di accendere la griglia.
- Tutte le manopole dei bruciatori devono essere in posizione "OFF".
- Aprire la valvola del cilindro di gas propano liquido.
- Spingere completamente la manopola e ruotare lentamente in senso antiorario (a sinistra) verso la posizione "HIGH". Premere il tasto con superficie nera dell'accenditore elettronico, si sente il suono di un clic dell'accenditore che fa leggere scintille ai 3 bruciatori.
- Quindi regolare la manopola per l'impostazione desiderata.
- Se il bruciatore non si accende girare la manopola in posizione "OFF", attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi, poi ripetere la procedura di accensione.
- Dopo aver utilizzato la griglia, ruotare tutte le manopole del bruciatore in posizione "HIGH" e poi premere completamente e ruotare in posizione "OFF".
- Chiudere subito la valvola della bombola di gas propano liquido.
- Se l'accenditore non accende il bruciatore, si può accendere con un fiammifero o un pezzo di carta in fiamme - tenere il fiammifero o la carta con il supporto apposito (fissato a lato della griglia), metterlo attraverso le aperture della graticola di cottura e accanto alla tenda parafuoco che copre il bruciatore. Quindi seguire la procedura di accensione come sopra.
- Osservare che la fiamma del bruciatore sia giusta - dovrebbe essere di un colore blu / giallo, lunga circa 1,2 cm.

GUIDA PER L'UTENTE

CURA E PULIZIA

! AVVISO !

- Non fare pulizia o manutenzione su qualunque parte della griglia prima che tutte le parti siano raffreddate. Assicurarsi che la valvola della bombola di gas propano liquido sia chiusa e in posizione OFF.
- Dopo ogni sessione di cottura, è possibile mettere il gas sulla posizione HIGH o impostare la sezione della carbonella nella posizione HIGH per bruciare eventuali residui di cibo, evitando così l'accumulo di residui.

PULIZIA

- Utilizzare solo detersivi delicati per piatti, acqua calda, una spugna di nylon per grattare ed una spazzola metallica per pulizia di graticole.
- Sciacquare sempre accuratamente tutte le superfici dopo la pulizia.
- Maneggiare le superfici rivestite di porcellana delicatamente e con cura, poiché sono realizzate con vetro ad alta temperatura e possono scheggiarsi con facilità.

Bruciatori

1. Chiudere la bombola di gas propano liquido e le manopole di regolazione del bruciatore.
2. Sollevare le griglie di cottura e le tende parafuoco che coprono i bruciatori.
3. Rimuovere la vite di fissaggio dei bruciatori sul retro della griglia.
4. Delicatamente e con attenzione, inclinare la parte posteriore del bruciatore e farlo scorrere all'indietro per farlo uscire dall'apertura della valvola, poi sollevarlo fuori dalla griglia.
5. Pulire la faccia esposta dell'apertura.
6. Pulire i fori dei bruciatori eventualmente intasati. Usare uno stuzzicadenti o un filo metallico sottile.
7. Rimuovere e pulire ogni residuo di cibo o altra incrostazione sul bruciatore.

Rimettere a posto i bruciatori seguendo la procedura di cui sopra in ordine inverso.
CONTROLLARE che i bruciatori siano installati con l'apertura della valvola DENTRO al bruciatore.

RICERCA GUASTI DELLA GRIGLIA A GAS

Il bruciatore non si accende:

1. Controllare che la bombola di gas propano liquido non sia vuota.
2. Controllare il filo dell'accenditore - c'è una scintilla?
3. Controllare che non vi siano ragnatele o nidi di insetti all'interno che intasano il bruciatore.

Il colore della fiamma è giallo, dovrebbe essere blu:

1. Controllare che non vi siano ragnatele o nidi di insetti all'interno che intasano il bruciatore.
2. Chiudere il coperchio e mettere il bruciatore su HIGH per bruciare i residui incrostati.

La fiamma divampa:

1. La temperatura di cottura è troppo alta.
2. Il cibo cucinato è troppo grasso.
3. Il grasso si è accumulato nella griglia. Pulire e bruciare.

GUIDA PER L'UTENTE

! IMPORTANTE ! STAGIONATURA

Prima del primo utilizzo, seguire queste 3 tappe per stagionare le superfici e togliere dalla griglia l'odore di vernice.

FASE 1: spargere o spruzzare leggermente olio vegetale sulle superfici INTERNE.
FASE 2: accendere il primo fuoco con 1kg di carbonella nella cassa della carbonella e nell'affumicatore. Regolare gli sfiatatoi 1/2 aperti.
FASE 3: mantenere il fuoco per 1 ora. NOTA: è importante non graffiare o strofinare qualsiasi superficie durante il processo di stagionatura.

CUCINA CON CARBONELLA E CALORE DIRETTO

(Il fuoco ed il cibo sono nell'affumicatore) Procedere come segue per cucinare con carbonella e calore diretto nel comparto principale dell'affumicatore.

1. Per ottenere i migliori risultati utilizzare un accenditore di metallo per la carbonella, riempirlo con circa 1 kg di carbonella e accenderla.
2. Dopo 30 minuti scaricare la carbonella nella parte inferiore dell'affumicatore sulle graticole per carbonella, che dovrebbero essere alla regolazione più bassa.
3. Regolare gli sfiatatoi della sezione fuoco e dell'affumicatore su un'apertura da 1/4 a 1/3.
4. Immediatamente e con attenzione inserire un altro kg di carbonella in cima ai carboni ardenti nell'affumicatore.
5. Quando la temperatura raggiunge il livello desiderato, il cibo può essere posto sulle graticole di cottura.
6. Cuocere la carne e il cibo come si preferisce.

La graticola del carbone regolabile nell'affumicatore può essere spostata a pochi centimetri dalla griglia di cottura, il che consente di scottare la carne per sigillarne i succhi. Tale scottatura richiede solo pochi minuti per lato. Evitare che la carne o il cibo brucino. Dopo la scottatura spostare la griglia della carbonella di nuovo verso il basso e cuocere il cibo come si preferisce.

Per piccole preparazioni con carbonella si può usare la sezione focolare invece dell'affumicatore, che è più grande. A tale scopo seguire le stesse istruzioni date sopra per la cottura nell'affumicatore

PER SICUREZZA, OSSERVARE TUTTE LE PRECAUZIONI E SEGUIRE LE ISTRUZIONI.

Operazione: Cottura

Tabella delle temperature

Fare riferimento a questo grafico standard per la temperatura della carne cotta correttamente.
IMPORTANTE: Misurare la temperatura della carne con un termometro a sonda per carne. L'indicatore di calore nella griglia a gas o carbonella dà la temperatura del calore all'interno della cassa, ma non è una misura accurata della temperatura delle carni.

Temperatura INTERNA sul termometro della carne

Arrosti di manzo, punta di manzo		60°C al sangue
Arrosti di agnello, selvaggina		72°C cottura media
Grandi tagli di cacciagione		77°C ben cotta
Arrosti di maiale		77°C
Costate di maiale o manzo		Carne si stacca dall'osso
Braciole di maiale		Carne si stacca dall'osso
Salsicce		77°C per salsicce fresche
Prosciutto (coscia di maiale) fresco		77°C
Prosciutto cotto		55°C
Pollo (a pezzi o aperto)		83°C /la coscia si muove facilmente nella giuntura
Pollo (intero)		83°C / la coscia si muove facilmente nella giuntura
Tacchino (senza ripieno)		83°C / la coscia si muove facilmente nella giuntura
Pesce piccolo intero		Si disfa con la forchetta
Filetto e bistecca di pesce		Si disfa con la forchetta
Anatra		83°C / la coscia si muove facilmente nella giuntura
Piccoli ucceli selvatici		83°C / la coscia si muove facilmente nella giuntura

Specifiche tecniche

Numero del modello	**T30**
Categoria di gas	I3 B/P (50)
Pressione di gas	50mbar
Dimensioni dell'iniettore (bruciatore principale)	0.74 mm
Tipo di gas	Butano/Propano liquido
Calore all'ingresso del bruciatore principale	5.8 kW
Consumo totale di gas	422 g/h
Paese di destinazione	I3B/P(50) p AT, SK, CH e DE

Garanzia limitata

Questo centro di cottura è garantito contro la presenza di parti rotte o difettose al momento dell'acquisto. Tutte le parti sono coperte da una garanzia limitata di 1 anno. Lo smalto è garantito per l'assenza di difetti per 90 giorni, eccettuata la ruggine, che può formarsi con l'uso frequente.

Questa garanzia non copre i danni o problemi collegati a negligenza, abuso o modifiche del prodotto. Il lavoro di riparazione non è coperto.

Tutte le parti che soddisfano i requisiti di garanzia saranno spedite a spese del mittente, a discrezione del Reparto Assistenza ai clienti (solo con spedizioni di superficie, posta o pacchi postali). Tutte le spese speciali di spedizione (cioè secondo giorno, giorno seguente, ecc.) saranno a carico del consumatore.

Tutti i diritti di garanzia si applicano solo per l'acquirente originale e necessitano di una prova di acquisto che presenti la data di acquisto. Non restituire le parti al nostro indirizzo senza prima ottenere dal nostro servizio al cliente un numero di autorizzazione per il ritorno.

Questo servizio è disponibile via e-mail:

CHEF CENTRE AG
Oberfeld 3,
CH-6037 Root, CH
info@chefcentre.ch
www.chefcentre.ch

CHEF CENTRE GmbH
Berliner Str. 42
D-16540, Hohen Neuendorf
chefcentre@web.de
www.chefcentre.de

©2015 Chef Centre & T:WIN GRILL sono marchi registrati e protetti e non devono essere usati senza il permesso esplicito di Chef Centre AG.